

# SAUVIGNON BLANC VIÑA TARAPACÁ

## СОВИЊОН БЛАН ВИНЬЯ ТАРАПАКА



**360°**  
**SUSTENTABLE**  
Eco-Friendly Winemaking



**Вино белое сухое**

**Аппелласьон:** Valle Central

**Сорт винограда:** 100% Совињон Блан

**Содержание алкоголя:** 13%

Винья Тарапака - одна из самых традиционных и опытных виноделен в Чили - была основана в 1874 году в Долине Майпо. Дон Франсиско де Рохас, известный энолог и обладатель множества наград, основал винодельню под названием Винья де Рохас в прославленной долине Майпо. В 1875 году винодельня получила первое национальное признание - серебряную медаль на международной выставке в Сантьяго. В 1876 году - международное признание и медаль на выставке в Филадельфии, США. В 1892 году поместье было приобретено Доном Антонио Завалой и переименовано в «Винья Завала», а позже в «Винья Тарапака». В 1927 году на территории хозяйства построен дом в тосканском стиле, который сегодня украшает бутылки линейки Reserva. В 2016 году компания получает ряд наград в номинации «Зеленая компания года», а также признается лидером в области распространения биотехнологий и исследования возобновляемых источников энергии.

Сегодня хозяйство владеет 850 га виноградниками, с лозами, выращенные на европейских корнях, привезенные из великих поместий Бургундии и Бордо.

**Терруар:** виноград для вина собирался с трех виноградников. Два виноградника находятся в самом прохладном месте долины Касабланка, что придает винограду свежесть и яркость вкуса. Третий виноградник расположен в более жаркой области, и этот климат обеспечивает текстуру вина.

**Винификация и выдержка вина:** весь виноград собирается ночью, чтобы избежать потери вкуса будущего вина. Ферментация проводится в стальных чанах, с целью сохранения ярких фруктовых ароматов.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** бледно-соломенный с зеленоватым отблеском.

**Аромат:** яркий цитрусовый нос, с нотками тропических фруктов.

**Вкус:** легкий, освежающее вино, с приятной кислотностью и продолжительным послевкусием.

**Гастрономические рекомендации:** хорошо на аперитив, с легкими овощными салатами, рыбой и мясом птицы. Температура подачи: 10-12°C.